

Menü der Woche – Geschäftsstelle Stuttgart

	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag	<p>Spinatcremesuppe „Florentine“ 3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60 ***</p> <p>Hähnchenroulade „Florenz“ an Geflügeljus² und Gemüsereis^{52, 58, 60} ***</p> <p>Pfirsichkompott</p> <p style="text-align: right;">801 kcal</p>	<p>Spinatcremesuppe „Florentine“ 3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60 ***</p> <p>Käsespätzle⁵¹ mit Kräuterrahmsoße⁵¹, mit Röstzwiebeln ***</p> <p>Pfirsichkompott</p> <p style="text-align: right;">1.130 kcal</p>
Dienstag	<p>Kraftbrühe mit Fleischklößchen^{3, 20, 51, 54, 60} ***</p> <p>Schweineschnitzel paniert^{12, 51} mit Kräuterkartoffeln und Bratensoße⁵¹ ***</p> <p>Erdbeerjoghurt mit Kokosraspeln^{52, 58}</p> <p style="text-align: right;">995 kcal</p>	<p>Kraftbrühe mit Fleischklößchen^{3, 20, 51, 54, 60} ***</p> <p>Gratinierte Zucchini^{1, 52, 58} mit Kräutergnocchis^{54, 60} und Paprikasoße⁶⁰ ***</p> <p>Erdbeerjoghurt mit Kokosraspeln^{52, 58}</p> <p style="text-align: right;">886 kcal</p>
Mittwoch	<p>Bärlauchcremesuppe^{3, 12, 51,, 52, 55, 57, 58, 60} ***</p> <p>„Räucherlachs“⁵⁵ mit dreierlei Quarkdips^{12, 51, 52, 55, 57, 58} und Pellkartoffeln ***</p> <p>Obst</p> <p style="text-align: right;">678 kcal</p>	<p>Bärlauchcremesuppe^{3, 12, 51,, 52, 55, 57, 58, 60} ***</p> <p>„Schlemmer – Rösti – Vegetaria“^{52, 58, 60} dazu würziger Farmersalat^{12, 52, 58} ***</p> <p>Obst</p> <p style="text-align: right;">815 kcal</p>
Donnerstag	<p>Fleischbrühe mit Riebele^{3, 51, 54, 60} ***</p> <p>Putengeschnetzeltes „Ungarische Art“^{1, 51, 60} mit Paprikastreifen und Tomatenwürfel und Wellenbandnudeln^{51, 54} ***</p> <p>Quarkspeise mit Sauerkirschen^{12, 52, 58}</p> <p style="text-align: right;">650 kcal</p>	<p>Fleischbrühe mit Riebele^{3, 51, 54, 60} ***</p> <p>Blumenkohl – Brokkolisouffle^{3, 51, 52, 54, 58, 60} mit einer Kräuter – Käsesoße^{12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} und Röstinchen ***</p> <p>Quarkspeise mit Sauerkirschen^{12, 52, 58}</p> <p style="text-align: right;">1.049 kcal</p>
Freitag	<p>Kartoffelrahmsüppchen^{3, 51, 52, 58, 60} ***</p> <p>Seehechtfilet „Natur“^{12, 55} auf Asiatischem Wok - Gemüse^{1, 51, 57, 60, 62} fruchtiger Currysoße^{1, 2, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} und Basmatireis ***</p> <p>Vanillepudding mit Himbeersoße^{12, 52, 58}</p> <p style="text-align: right;">1.000 kcal</p>	<p>Kartoffelrahmsüppchen^{3, 51, 52, 58, 60} ***</p> <p>Marillenknödel^{51, 52, 54, 58} auf Vanille-Mohnsauce^{52, 58} ***</p> <p>Vanillepudding mit Himbeersoße^{12, 52, 58}</p> <p style="text-align: right;">834 kcal</p>

Änderungen vorbehalten. Angebot so lange Vorrat reicht.

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Antioxidationsmittel; 3 mit Geschmacksverstärker; 4 mit Süßungsmittel; 5 mit Süßungsmitteln; 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 8 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; 10 enthält eine Phenylalaninquelle; 11 kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; 12 mit Farbstoff; 13 geschwefelt; 14 gewachst; 15 geschwärzt; 16 mit Phosphat; 17 mit Milchpulver; 18 mit Molkepulver; 19 mit Milcheiweiß; 20 mit Eiklar; 21 unter Verwendung von Milch; 22 unter Verwendung von Sahne; 25 chininhaltig; 26 koffeinhaltig; 27 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet; 50 genetisch verändert; 51 Glutenhaltiges Getreide; 511 Weizen; 512 Dinkel; 513 Kamut; 514 Roggen; 515 Gerste; 516 Hafer; 517 Hybridstämme; 52 Laktose; 53 Krebstiere; 54 Eier; 55 Fisch; 56 Erdnüsse; 57 Soja; 58 Milch; 59 Schalenfrüchte; 591 Mandeln; 592 Haselnüsse; 593 Walnüsse; 594 Cashewnüsse; 595 Pecannüsse; 596 Paranüsse; 597 Pistazien; 598 Macadamia oder Queenslandnüsse; 60 Sellerie; 61 Senf; 62 Sesamsamen; 63 Schwefeldioxid und Sulfide; 64 Lupine; 65 Weichtiere; 81 ohne Kühlung haltbar (thermisiert); 95 frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen;